

# dal mondo

**L'enogastronomia italiana? Export da record. In Europa un freno ai "passaporti d'oro". In India le metropoli del futuro si studiano nel metaverso. In Francia un progetto di assistenza che ha conquistato il cinema**

a cura di Giovanni N. Ciullo



Verrebbe da dire che non servirebbe un ministero della Sovranità alimentare per spingere il fatturato, l'export e il successo del cibo italiano d'eccellenza. Bastano infatti la grande tradizione e l'ottima reputazione dei giganti della tavola nostrana, dal parmigiano reggiano all'aceto balsamico di Modena, tanto per citarne due.

Già nel 2022 la cosiddetta Dop Economy (denominazione di origine protetta, quella che certifica gli alimenti di altissima qualità e appunto li tutela) aveva raggiunto un record di volumi d'affari, per un valore complessivo di 19 miliardi di euro, superando i volumi del pre-pandemia. Ma entro la fine di quest'anno il mercato volerà oltre i 20 miliardi, di cui 11 generati dall'export che sale di un +13%.

Parliamo come detto di squisitezze Dop e Igp (Indicazione geografica protetta, che ga-

## QUANTO VALE LA DOP ECONOMY

ROMA

rantisce la provenienza di un alimento da un determinato territorio), dalle cipolle rosse di Tropea (nella foto in alto, con i tipici peperoncini calabresi) all'abbacchio romano, dalle acciughe sotto sale del mar Ligure alla mozzarella di bufala campana. In tutto 845 produzioni locali, 291 consorzi di tutela e quasi 200mila produttori. Un'«abbuffata» che vuol dire tanti posti lavoro e che continuerà nei prossimi anni, con numeri da record ancora in crescita, prevedono gli esperti.

Intanto, nel mondo, i formaggi Dop più venduti sono già grana e parmigiano reggia-

no: nel 2022 ne sono state prodotte 109mila tonnellate. I nostri vini e spumanti Dop sono tra i più esportati (con un giro d'affari di 11 miliardi), seguiti dagli aceti balsamici e dai prodotti a base di carne, come il prosciutto crudo di Parma. Chi mette in discussione l'origine di questi alimenti (agitando anche il ministro Francesco Lollobrigida) finisce male. Il *Financial Times* di recente è stato subissato di critiche per aver ospitato le opinioni di Alberto Grandi, docente di Storia dell'alimentazione all'Università di Parma, che ha detto: «I pomodori Pachino? Sono stati creati in Israele. Il Parmigiano? Nasce in Winsconsin». Intanto la *cucina italiana* è stata candidata a Patrimonio dell'umanità Unesco. Avremo una risposta entro il 2025. Ma la Dop Economy ha già le sue certezze. ■

Deborah Ameri

Foto di Getty

